safac

6F N.46

Folklore de CHAMPAGNE

LA VIGNE EN FOULE

Pierre Coutant.

FOLKLORE DE CHAMPAGNE
Bulletin trimestriel

Société des Amateurs de Folklore et Arts champenois
Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint-Parres-lés-Vaudes

Gérant
Jean Daunay

Conseiller technique
Gilbert Roy

Conseiller rédactionnel
Jean Déguilly
C.C.P. Safac 16.832-44 Paris

Abonnements

De soutien	20 F
Simple	15 F
Etranger	30 F
Bienfaiteur	100 F

Points de vente
Jean Bienaimé - Photo
57, rue de la Cité, 10000 Troyes

Jean Daunay
Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint-Parres-lés-Vaudes

Au Point du Jour
1, rue Urbain-IV, 10000 Troyes

Janvier 1975
Numéro 46

LA VIGNE EN FOULE

Enquête
P. Coutant

Photos
Collections
J.-P. Procureur
et A. Dernuet

Maquette
Gilbert Roy

Impression Offset
Imprimerie SONODA-TROYES
Dépôt légal : 4-74 No 552

Ce numéro de FOLKLORE DE CHAMPAGNE ne constitue pas une étude scientifique sur une culture disparue de notre région. C'est d'abord un témoignage recueilli au cœur du vignoble sur cette ancienne méthode culturale.

Il importe en effet de savoir écouter, de savoir recueillir les enseignements et connaissances de nos anciens vignerons. Ne semblent-ils pas tous regretter cette époque passée ?

Si le travail était difficile, leur vie, en contact étroit avec la nature, leur apportait bien des satisfactions.

Ce sont ces confidences que nous voulons faire connaître aux amis du folklore champenois.

La tradition orale est moins savante que la recherche livresque, mais apporte avec elle l'odeur du travail de celui qui raconte.

Cette enquête fut menée à Hautvillers par l'équipe du Comité de Recherches et d'Etude du Folklore Champenois, du groupe des Jolivettes de Reims.

P. Coutant

Nous avons fait suivre ce travail d'un aperçu de la culture de la vigne et de la vie des vignerons, dans l'Aube, à la même époque.

Il était bon que la Champagne fut tout entière présente dans cette « évocation » de l'une des plus prestigieuses et des plus connues de ses productions.

Safac

Photo de couverture : La ficheuse

Hautvillers, les Basses-Côtes, la vendange.

VIGNE FRANÇAISE OU VIGNE EN FOULE DANS LA MARNE

A cette époque, de 1850 à 1900, la culture de la vigne en foule est la seule pratiquée en Champagne (1).

Durant cette période, l'activité viticole champenoise n'atteint pas l'importance qu'elle a de nos jours. Le vignoble est beaucoup plus restreint. La mécanisation est rudimentaire, les traitements peu spécifiques et leur emploi souvent mal connu. La commercialisation du produit est, en revanche, primordiale.

Mais le vigneron d'Hautvillers travaille beaucoup sa vigne, avec une grande sagesse, et une passion soutenue. On le trouve sur place au lever du jour — « Le soleil en se levant ne trouve pas le vigneron au lit » — il prend son repas dans la vigne et recommence à travailler jusqu'au soir. Malgré l'aide apportée aux travaux par la « patronne », un ménage n'arrive pas à cultiver un hectare de vigne française. Cent verges ou cent vingt verges ne laissent pas beaucoup de loisirs au vigneron et à sa femme. (A Hautvillers la verge mesurait 51,07 m2).

Pour mieux comprendre l'importance de ce travail, il faut connaître l'étendue des travaux culturaux que demande cette vigne « à la française ».

Tout d'abord, cette dénomination tient au fait que la plantation n'est pas établie suivant des lignes tracées, mais que les pieds sont dispersés sur le sol d'une manière plus ou moins anarchique.

Ce qui explique que tous les travaux se font à la main, aucun animal ne pouvant pénétrer dans la vigne. D'autre part, les densités de plantation sont grandes. Chez un particulier, on ne compte pas moins de 200 pieds par verge. Dans les grandes maisons de champagne, il y a moins de pieds, car les ouvriers font plus de dégâts.

REPRODUCTION - MULTIPLICATION

Il y a trois modes de multiplication possibles : par semis (2), par bouturage, par provignage.

Pour qu'il devienne productif, un semis doit attendre trois ans, tandis qu'avec une bouture, on récolte déjà un an après. Le plant est marqué avant la vendange s'il porte beaucoup de raisins. Lorsqu'il est marqué quatre fois, il est considéré comme bon producteur et peut servir à faire des boutures. Les boutures sont enterrées à 20 cm de profondeur, pour une bonne multiplication, et recouvertes de terre et de fumier.

Le semis est le mode de reproduction le moins utilisé car il demande trop de temps pour être productif. Au contraire, le bouturage et le provignage sont couramment employés. Celui-là sert uniquement à l'emblavage de nouvelles surfaces, alors que celui-ci sert à remplir les espaces vides, dans une même vigne — lesquelles lacunes proviennent de l'arrachage de pieds malades, trop vieux, ou abîmés par les travaux.

TAILLERIE

Monsieur et Madame POGNOT, à Hautvillers, racontent :

« On taillait la vigne
En laissant comme une fourchette.
De temps en temps,
On en laissait un
Qu'on appelait un coulet.
On les faisait plus gros,
Car on coulait dedans,
Et c'est là qu'on faisait un trou,
Et c'est là qu'on provignait.
Le provignage,
Ce n'était pas tout à fait cela,
C'est couler.
Le provignage c'était
Quand il y avait une grande place.
Là, on en laissait un,
On en mettait un dans la grande place.
On replantait la vigne
Comme des fraisiers
En laissant des marcottes.
Quand il manquait des chés (3),
On en remettait un,
On appelait cela provigner.
Tout dépendait
Combien il y avait de brins.
C'est en bêchant
Que l'on faisait cela.
On ne recoupait pas après.
Ils restaient attachés
Après le premier ché.
On les taillait
Et ensuite on les bêchait.
Il fallait tout le temps « rabaisser »
Plus bas que la terre
Le vieux bois presque enterré.
Et on laissait le plus jeune dépasser ;
C'était à plat.
On serrait bien les chés
Au moment des gelées,
Et quand elles étaient passées
Il y en avait qui les relevaient un peu,
Pour faire sortir les bourgeons
Et comme ils étaient bien enterrés,
Ils n'étaient pas gelés. »

Les vieux vignerons disaient toujours :

« Taille tôt, taille tard,
Rien ne vaut
La taille de Mar(s) »,

Et encore :

« Taille et bêche en Mar(s)
S'il y a du vin,
T'en auras ta part. »

Il faut voir dans ce récit tous les soins apportés au seul ché. Toute l'attention du vigneron se concentrant sur ce pied pour lui donner la plus grande vitalité possible, la meilleure forme, ce qui lui permettait d'en espérer les plus gros rendements.

A cette époque, pas de sécateur. Le vigneron taille avec une serpette. Il faut beaucoup d'adresse pour ne pas abîmer le brin.

A la fin de l'hiver, les brins du piedmère sont taillés ainsi :

— à deux yeux pour le rachet ;
— à quatre yeux pour le pisse-vin ;
— à huit ou dix yeux pour la gaule.

La gaule part du pisse-vin. Elle est calée sur une queue de cochon (petit piquet de fer qui se terminait en queue de cochon). Ainsi disposée, la gaule servira plus tard à provigner.

HOURIE ou BÊCHERIE

La bêcherie a lieu après la taille et dure approximativement un mois, du 15 mars au 15 avril.

Monsieur POGNOT raconte :

« On bêchait toutes les vignes
à la main.
On avait fini de bêcher
Pour Pâques.
Dans le temps,
Je m'en souviens,
Quand on avait bien travaillé,
On nous payait
La foire de Reims,
Et le lendemain,
En revenant,
On nous donnait les bâtons. »

La bêcherie consiste à « rabaisser le ché », c'est-à-dire à recouvrir de terre le bois le plus vieux, pour laisser le plus jeune dehors. Cette opération permet aussi une première aération du sol.

PROVIGNAGE

Comme il est écrit dans le chapitre de la multiplication, le provinage est couramment employé. Il sert à remplir les espaces vides dans une même vigne.

Cette opération qui a toujours lieu après le bêchage est très importante. Mais comment se déroule-t-elle ?

— La gaule appelée encore *coulet*, obtenue à la taille, servira de provin. Pour cela, on oriente une ou plusieurs gaules du même pied vers l'espace à combler, situé à un mètre ou deux. On attend que les bourgeons soient assez résistants, puis on enterre ces gaules en ne laissant passer que deux ou trois yeux. Ainsi, dès la reprise de la végétation, les bourgeons enterrés donnent des racines. Ceux de l'extrémité vont se développer et fournir un nouveau pied.

La gaule ainsi disposée, reste toujours liée au pied-mère. Mais apparaît alors une grosse difficulté pour le travail de la vigne à cette époque. On se trouve en présence, sur une même place, de pieds très hétérogènes par leur âge, donc par leur taille et leur forme.

On comprend mieux le soin apporté par le propriétaire pendant les travaux. Chaque pied fait l'objet d'une attention très particulière. Il faut se déplacer avec beaucoup de précaution, de crainte de voir tomber sous le coup du sabot, un an ou deux d'efforts. Et l'on voit mieux ainsi pourquoi aucun animal ne doit pénétrer dans la vigne.

La durée du provignage n'est pas très définie. Elle dépend de l'avance prise à la taillerie et de l'approche de la belle saison. Un dicton en vogue à cette époque nous montre bien comment le vigneron communique avec la nature pour en suivre ses règles :

« A Hautvillers, on provignait jusqu'à ce qu'on ne voie plus clair à travers les noyers ».

FICHAGE OU PIQUAGE DES BATONS

Aussitôt après avoir terminé le bêchage, le vigneron va planter un piquet de bois à chaque pied. C'est le piquage des bâtons ou échalas. Ces piquets mesurent très exactement 1,14 m. Ils sont enfoncés de 14 cm dans le sol, et sont ainsi tous à la même hauteur. Mais pour enfoncer ces piquets, le vigneron doit fournir un gros effort, car à l'aide d'un appareil rudimentaire fixé autour du ventre, il doit appuyer sur l'échalas avec son seul poids. De nombreux jours sont nécessaires pour mener à bien ce travail.

Nous sommes fin avril. Le soleil déjà haut dans le ciel, est caché encore souvent par de courtes giboulées. La terre sort d'un hiver très rude ; elle doit se « ressaisir ». Le vigneron ne voit pas encore bien ce que pourra être sa vendange.

Laissons monter la fleur sur les brins. Laissons la nature prendre toute sa force, et regardons le vigneron travailler.

Du lever au coucher du soleil, le vigneron œuvre dans sa vigne. Il y prend bien souvent son repas de midi.

L'hiver, pendant la taille, un feu de sarments regroupe deux ou trois familles sur un chemin. On mange un morceau de lard, du pain (que l'on a fait soi-même), un petit bout de fromage et, si on le veut, on arrose le tout d'une bouteille de vin. Le vigneron ne boit du champagne que très exceptionnellement, une fois ou deux l'an.

Le plus souvent les femmes accompagnent leurs maris aux vignes. Puis, après avoir travaillé l'après-midi, on redescend à la maison vers six heures du soir quand la cloche de l'école sonne. Durant tous ces mois d'hiver, on n'a pas le temps de rencontrer ses amis.

Les plaisirs du vigneron sont rares. Parfois, à la fin de la semaine, il se rend chez son voisin, le soir, au cours d'une veillée. Dans la salle commune se trouvent d'un côté les hommes qui frappent les cartes en buvant l'alcool-maison, et, grâce à cela, jurent souvent bien haut. De l'autre côté, les femmes, qui, toujours plus frileuses, se tournent vers la cheminée. C'est une occasion de parler de tout : de la famille, du village, des enfants... et, bien souvent, d'arranger ainsi les mariages futurs.

Mais on prend garde de ne pas trop tarder. Quand le lendemain, est un dimanche, il faudra travailler son morceau de vigne personnel si l'on est ouvrier. Ou bien il faudra vérifier l'état des outils ou s'occuper dans la maison.

Courant janvier, tous les vignerons du village fêtent la Saint-Vincent. On se rassemble en famille. C'est l'occasion pour chacun de cuire les brioches et les tartes dans le four à pain. A l'église, le matin, le tonnelet de vin nouveau et la brioche de Saint Vincent sont bénis. Le soir, les musiciens du pays donnent un bal.

L'été, nous retrouvons le vigneron et sa femme dans les vignes. L'homme porte son gilet de velours à manches de molesquine, son pantalon de velours, ses brodequins et ses guêtres. Il a laissé à la maison sa pèlerine et a changé sa casquette à rabats pour le chapeau de paille.

Sa femme, en jupe et caraco en pilou, porte un bagnolet léger. Dans les chaussures à clous, les bas de laine ont laissé la place aux bas de coton. Le fichu de laine reste à la maison.

L'outil dans le panier d'osier, ou les liens encore humides sous le bras, le vigneron et la vigneronne partent au lever du jour. A cette époque de l'année aussi le repas est pris dans la vigne. Mais le vigneron a pris la précaution de semer par ci par là, quelques fèves qui feront, avec une pincée de sel, un acompte fort apprécié au milieu de l'après-midi.

C'est pour cette raison que les vignerons d'Hautvillers ont été surnommés les *cossiers*.

Maintenant Pâques est passé. Le printemps s'installe rapidement, et le vigneron continue de soigner sa vigne.

LABOURAGE

Peu de temps après le *piquage* des *bâtons*, parfois même simultanément le vigneron fait un premier labour. Cette opération est un premier désherbage. On laboure à la main avec le *rouale* (outil à grand manche) qui permet de se faufiler jusqu'au pied des ceps. Ce travail est délicat, car la vigne est encore munie de ses *bâtons*, et « l'on attrape bien souvent des lièvres » (entendre par là que l'on s'écorche fréquemment les mains sur l'arête des piquets).

LIAGE OU LIERIE

Le liage a lieu avant et parfois pendant la fleur, aux environs de la Pentecôte. Monsieur FERTÉ nous dit : « quand on n'a pas fini de lier avant la fleur, on peut lier pendant la fleur ». Un dicton pourtant le contredit : « Quand la vigne est en fleur, ni valet ni seigneur ».

Les liens sont en paille. Pour qu'ils aient bonne forme, les épis sont débarrassés des grains et coupés sur le bord d'un tonneau mis debout. Ainsi la paille n'est pas cassée, et après trempage, est souple pour être liée. On utilise également des brins de jonc.

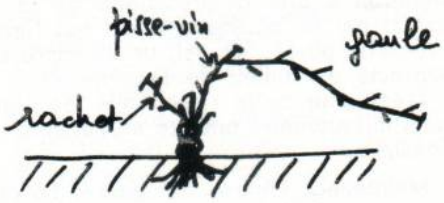
Le lien est mis en haut du bâton, enserrant bien les brins. On a alors une *vignée*. Les raisins se trouvant sur la *gaule* ou sur la *queue de cochon* sont liés deux feuilles au-dessus du raisin.

Les brins sont enfermés dans un chiffon mouillé, le tout étant glissé dans la ceinture à lier.

ROGNAGE

Le rognage se fait souvent en même temps que la lierie ; on coupe tous les entre-cœurs. Le vigneron rogne aussi deux feuilles au-dessus du bâton. Cette opération est longue et demande une grande adresse, car la récolte peut en dépendre. En allant trop vite, les fleurs et les brins porteurs risquent de se casser. Monsieur SIMON nous dit :

« On se tortillait là-dedans
Comme des serpents,
Fallait savoir passer
Là-dedans... »



DÉBUT JUILLET

Les brins sont attachés. L'herbe commence à peine à repousser sous les pieds. La fleur maintenant terminée, laisse la place aux jeunes grappes, qui vont doucement mûrir. Mais le vigneron veille. Les parasites sont nombreux à s'attaquer aux vignes. Les insectes surtout : les pyrales, gribouris, écrivains, coupe-bourgeons... vont être chassés par les hommes. On les ramasse alors à la main. La lutte contre les papillons se fait à la lampe-piège et au pétrole. Les premiers sulfatages à la bouillie bordelaise apparaissent vers 1890. On en fait alors deux ou trois par an. C'est aussi vers la fin de ce siècle que le phylloxera entre en Champagne. Les traitements se feront alors sur les racines avec le pal à sulfurer.

D'autres labourages et d'autres rognages avaient lieu pendant ces mois d'été.

Monsieur FERTE :

« De la fin de la fleur à la vendange on fait un ou deux labourages (désherbages) et on rogne. On retire les entre-cœurs jusqu'à la vendange (ébroutage). On rogne deux feuilles au-dessus du bâton, ou deux feuilles après le raisin. Quand on rogne, on ramasse les chutes pour éviter la vermine. »

Ce sont les enfants qui ramassent ces *brouges* (ou *brouts*) et les mettent dans une hotte qu'ils portent sur le dos.

C'est aussi au mois de juillet et au mois d'août qu'a lieu la confection des *magasins*. Ces magasins sont la fumure pour l'hiver suivant. On superpose un lit de sable et un lit de fumier, et ainsi de suite. La vendange passée, le vigneron remplit sa hotte et va fumer sa terre.

Il est difficile, le métier de vigneron, à la fin de ce siècle ! Il faut beaucoup de courage et de persévérance pour travailler ainsi. Tous les jours, sans relâche, du matin jusqu'au soir, hommes, femmes, enfants parfois, maîtrisent la nature. Le temps importe peu. Les moments de repos sont fort rares. Le vigneron guette le ciel chaque soir, espérant un lendemain propice au travail. Et comme chaque année, une tension intense s'empare de chaque maison. Les hommes s'activent, ne perdent pas un instant : ils préparent. Les femmes rangent leur intérieur, font briller leur logis, rentrent les provisions. Voici le mois de septembre.

Pendant que le soleil achève de noircir tous les grains de raisins, le vigneron prépare ses tonneaux. On répare chacun chez soi, avec du noisetier, et on lie avec de l'osier jaune venant du Berry. Les douves sont serrées avec un maillet et une

chasse de bois. Ensuite le tonneau est rempli d'eau froide — l'eau chaude donnerait un goût — Puis on fait sécher. On mèche au soufre, et avant de mettre du vin, on rince encore une fois pour enlever le goût, faute de quoi ce vin ne pourrait bouillir.

Quand les tonneaux sont prêts, le vigneron attend que la vendange commence.

La date n'en est pas fixée. Chacun est libre de commencer quand bon lui semble.

Bien souvent, le vigneron a son pressoir personnel. Seuls les ouvriers de grandes maisons pressent chez leur patron quand celui-ci a terminé sa vendange. Parfois deux vignerons s'entendent pour presser ensemble, mais la coopération est rare.

Au début des vendanges, des étrangers à la région viennent tout spécialement prêter main-forte aux Champenois.

Dès cinq heures du matin, la cloche du village sonne : il y a la « louée » sur la place du village. Les vignerons viennent choisir leur main-d'œuvre parmi tous les gens rassemblés là. Il est de coutume d'offrir la « goutte » aux arrivants, chez soi. Mais cela ne se passe pas sans mal. Les recrues, après s'être fait offrir l'alcool, s'en retournent sur la place, en quête d'un nouveau patron, qui les invitera une fois encore à boire, et les plus audacieux prennent ainsi une sérieuse avance sur le « travail » de la journée !

Quand tout est redevenu calme, les vignerons et les vendangeurs s'en vont cueillir. Ils partent le matin et ne rentrent que le soir. Ils sont en chantier.

Monsieur SIMON nous raconte ses vendanges :

« Quand j'étais gamin,
Je travaillais dans les chantiers.
J'avais un bout de pain sec
A huit heures ;
On mangeait une petite grappe avec.
A midi on nous donnait
Un huitième de « marolles »
Avec une livre de pain
Et un litre de vin,
Et ça, c'était le déjeuner.
Dans les grosses maisons
On nous donnait un billet
Pour la soupe le soir.
Chez le vigneron
On ne faisait pas ça ».

La vendange dure au minimum trois semaines. A la fin des vendanges, quand le patron en a les moyens, il invite ses ouvriers au « cochelet » : dernier repas après cette rude épreuve, où l'on boit une bouteille de Champagne — la seule de l'année —. Mais beaucoup d'entre eux ne le font pas car le vigneron n'est pas très aisé.

Par manque d'organisation, de coopérative, le vin n'est pas vendu tous les ans. Après la vendange, des commissionnaires passent chez le vigneron et proposent d'acheter le vin. Mais le prix est trop faible et fait rompre le marché. Seules, les grosses maisons peuvent traiter.

Monsieur SIMON a bien connu ces inconvénients :

« A beaucoup de places,
On ne vendait pas son vin,
Ou pas souvent,
Ou fallait le donner,
Aller au bistrot
Et le vendre 80 francs la pièce ».
« On ne vendait pas le raisin,
Mais le vin !
On pouvait le vendre à la pièce,
A la vendange,
S'il y avait des marchands.
On vendait aussi du vin clair ».

Monsieur SIMON nous montre bien que la vendange terminée, le vigneron n'était pas sans soucis.

Quand tout est fini, que le vin est vendu, que les tonneaux sont nettoyés, et le pressoir lavé, le vigneron retourne dans sa vigne.

Le travail qui le presse, c'est de « hâcher » (opération qui consiste à retirer les échalas et les remettre en place sur les moyères).

Parfois, tous les cinq ans, le vigneron devait « déculer ». Le déculage avait pour but de remonter à la hotte à dos, la terre descendue en bas de la vigne, par ravinage.

Dès les premières gelées, l'homme et sa femme, chaudement vêtus, vont, un *balai de boule* (4) en main, balayer le « mouron », car gelé, celui-ci casse bien.

L'hiver ne sera pas terminé, qu'il faudra déjà recommencer le travail dans la vigne encore endormie par le gel.

Mais écoutons maintenant un vigneron d'Ay, Monsieur VIOLART, poète à ses moments perdus, nous conter cette époque à sa manière :

MARS

L'astre fécond commence sa carrière
Et mars déjà fait naître quelques fleurs.
La houe en main, va remuer la terre ;
Bacchus, ami, te paiera tes sueurs.
L'art veut chez nous qu'en la terre on recouche
Chaque cep, qui trop élevé paraît,
Pour activer la sève de la souche
C'est là tout le secret.

AVRIL

Déjà la vigne étale sa verdure
Tendres bourgeons devancez-vous le temps ?
Craignez-vous pas un retour de froidure ?
Que Dieu pour vous achève son Printemps ?
Viticulteur ! Hâte-toi ! Fiche ! Fiche !
De trop tarder ah ! crains d'avoir regret
Car pour avoir une récolte riche
Souvent c'est le secret

MAI

D'un beau soleil, la féconde lumière
Chasse l'hiver, décrépi et chenu ;
Tout reprend vie et la nature entière
Sourit à Dieu ; le chaud temps est venu.
C'est la saison où toute graine lève
Dès que sa feuille à tes yeux apparaît
Prends le sarcloir, détruis-la, point de trève
Détruis-la sans arrêt

JUIN

Quand tu verras s'émailler la prairie
Et tes rameaux tous vers le ciel monter
Sans regarder si la grappe est fleurie
Rompt chacun d'eux, trop prompt à s'emporter
N'hésite pas ; bien mieux le grain se noue
Sous le reflux de ce précoce arrêt...
Pour obtenir sûre et bonne recoue
C'est bien tout le secret.

JUILLET

Sous ton beau ciel, tout se meut et tout change
C'est bien l'été dans toute sa splendeur.
Le petit grain est sorti de son lange
Il va bientôt prendre de la rondeur.
Laboure encore, la terre le demande
Repince aussi pour la seconde fois
C'est la coutume et l'art te le commande
Obéis à ses lois.

AOUT

Voici le temps où la vigne sommeille
Laissons-la bien tranquillement dormir.
Mais, au quinze août la sève se réveille
Et le raisin se dispose à mûrir.
Ne tardons pas, reprenons le sarclage.
C'est de l'été, le troisième et dernier.
Il est utile, il est de bon usage.
Craignons de l'oublier

SEPTEMBRE

Il est venu le temps de la vendange
Il est venu ce jour tant désiré
Chacun s'ébat, la joie est sans mélange
Tout marche alors au pas accéléré.
L'usine gémit et le raisin se presse
De son bassin le vin coule à grands flots
Le vigneron va compter sa richesse
Dont il est le héros

OCTOBRE

Bientôt viendront les froides matinées
Faire pâlir les feuilles de nos ceps
Bientôt viendront les brumeuses journées.
Novembre approche, il vient à pas pressés.
Mais la vendange en tous lieux se termine
Court à sa fin, sans trêve ni sursis
Dans le cellier, le vin s'emmagasine.
Adieu la crainte, adieu tous les soucis.

NOVEMBRE

De nos foyers, l'hirondelle est partie
Elle s'en va au loin, bien loin de nous
Vers l'Orient sa nouvelle patrie
Jouir d'un ciel pur et d'un climat plus doux
Et nous, cloués sur notre territoire
Du sombre hiver, nous subissons le temps
C'est notre lot, c'est toute notre histoire
Jusqu'au prochain printemps.

DECEMBRE

Le sombre hiver et son rude cortège
Bientôt chez nous viendra nous consigner
L'ordre est signé par la bise et la neige
A le subir il faut nous résigner
En attendant du Nord les premiers signes
Décembre est là, tout entier devant nous
C'est le vrai mois : Allons planter nos vignes
C'est le meilleur de tous.

JANVIER

Voici le froid, il vient durcir la terre
Glacer ses eaux, en suspendre le cours
Tout se resserre et le sol devient pierre
C'est bien le temps de nos plus tristes jours
Si tu le peux, va porter dans ta vigne
Les magasins que tu as faits en août.
Que du travail les mains portent l'insigne
Et l'aisance est au bout.

Témoignages recueillis auprès de M. Pognot, M. Ferté, M. Abel Pierrot, Mme Guérin, Mme Mouzon-Juillet, Mme Landragin et M. Simon.

(1) Littré n'a pas manqué de relever cette locution (que ses successeurs dédaignent, la pratique en cause ayant disparu). On dit « vignes en foules » tout simplement par opposition à « vignes en ligne ». Et le savant lexicographe cite un extrait du *Journal officiel* de 1870, montrant qu'à cette époque la disparition de la « vigne en foule » était encouragée.

(2) Il semble que la reproduction de la vigne par semis n'ait été le fait que de rares chercheurs, tant la génétique est capricieuse, tant elle risque de faire que la majorité des nouveaux plants obtenus ne conservent rien de la qualité du cep d'origine. Ceci est si vrai qu'aucun vigneron ne recueillait jamais les jeunes pousses qui naissaient spontanément des pépins restés intacts dans le marc qu'on avait sorti de l'alambic après distillation. NDLR.

(3) *Ché de vigne* : S'agit-il d'un doublet du mot « cep » (venu du latin « cippus » : pieu, poteau) ou d'une corruption du mot « chef » (issu du latin « caput » : tête) ? On disait dans l'ancienne langue « chef » pour « bout ». En tout cas, il s'agit d'un pied productif ayant déjà plusieurs brins. N.D.L.R.

(4) Balai de boule : balai confectionné avec des rameaux de bouleau.

A Landreville à la fin du siècle dernier (Coll. Chaussin).

VIGNE FRANÇAISE OU VIGNE EN FOULE DANS L'AUBE

Dans la Statistique du canton des Riceys (Guénin et Ray, dans *Mémoires de la Société Académique de l'Aube,* 1851), les auteurs passaient en revue les travaux de la vigne dans cette région du sud-est aubois. Le taillage commençait vers le 15 février. On pratiquait ensuite trois labours, dont le 1er vers la mi-mars et le dernier dans les premiers jours de septembre. Dès que le cep se développait, on paisselait, on accolait les tiges au paisseau ; puis on étalait (on *étulait* dans le Barsuraubois) et on rognait. Après la vendange, on provignait.

On cultivait dans l'Aube, 22 000 ha de vigne soit environ une surface double du vignoble marnais de l'époque. On comptait en *faites* ou en *hommes.* La *faite* est le huitième de cent cordes de 20 pieds soit 5,27 ares (10 verges de la Marne). L'*homme* est de même surface. On employait plus facilement la première mesure au sud et la seconde plus au nord.

Les pieds de vigne étaient environ trois fois plus nombreux qu'actuellement soit 15 à 20 000 par hectare, environ 1 000 pieds de l'*homme.*

Un exemple de la production annuelle nous est fourni par Doé (Eléments de calcul pour la statistique du canton d'Esoyes), qui précise qu'à Courteron, vers 1822, on produisait en moyenne 10 000 pièces de 30 veltes, jauge des Riceys, d'une contenance de 220 litres. A Gyé, d'après le même auteur, la production annuelle était de 24 000 pièces de vin. On comptait dans cette localité près de 200 très belles caves creusées dans la roche.

Les outils employés par le vigneron d'alors sont, d'après M. Horiot, le *pio* ou petite pioche, le *psouy* : une pioche à

lame triangulaire, encore appelée *psou, vzou* dans cette région, et *fousseu* du côté de Bar-sur-Aube. Il se servait aussi du trois-dents dit encore *bigo,* de la raclote à pointes (ou chauve-souris), et provignait avec une pelle de bois de *foi-yar* (hêtre).

Comment assurait-on la reproduction des ceps ? Quand il s'agissait de nouvelles plantations, on avait recours au bouturage. Sinon on provignait, de novembre à février. Pour cela, il suffisait de creuser une fosse, non loin de chaque cep, en remontant, ce qui explique que c'est en bas de la vigne qu'il fallait toujours replanter.

Le provin est une marcotte faite d'un jeune brin, soigneusement choisi, qui prendra racine en même temps qu'il sera nourri par le pied-mère, dont on pourra, par la suite le séparer. On appelait aussi cette opération, le *recouchage,* et le mot lui-même en est une image fort suggestive.

Avant le provignage, et pendant le même temps, on *éblondait,* c'est-à-dire qu'on supprimait le bois inutile. On ne conservait qu'un seul brin d'un an pour la taille.

« *Taille à la saint Aubin (3 mars)*
Pour avoir de gros raisins »

ou bien

« *Taille tôt, taille tard,*
Rien ne vaut la taille de mar(s). »

Pourtant, à Saint-Oulph (canton de Méry) c'était encore une habitude de tailler quelques ceps le 22 janvier. Cette coutume était liée à la St Vincent, la fête du patron des vignerons. Ce ne devait être qu'un geste symbolique.

On taillait donc en mars, parfois dès le 15 février, à 3 ou 4 yeux à l'extrémité du provin. Avant de connaître le sécateur, on utilisait une serpette à lame courbe dont le manche trapu était étudié pour tenir parfaitement dans la paume de la main.

Après la taille on pratiquait le premier labour. Cela s'appelait *sombrer* et se pratiquait avec le *psou,* un pied en avant puis l'autre, le manche de l'outil conduit par la main opposée, successivement. C'est la pointe du psou qui pénétrait la première dans le sol, à la manière d'un coutre de charrue, sans trop s'enfoncer. L'aile de la pioche faisait office de versoir, guidée par un mouvement tournant que lui communiquait le poignet du vigneron.

Il ne semble pas qu'avec le *bigo* ou pioche... à 3 dents, on ait pu réaliser un travail aussi complexe. Aux Riceys, on utilisait les deux outils, ce qui semble indiquer qu'ils se complétaient.

Il fallait ensuite paisseler, avant la pousse des bourgeons. On utilisait pour cela des échalas qu'on avait tirés l'hiver de billes de chêne de Cunfin, et *aigujés* pendant les veillées.

Comme pour les vendanges, il n'était point permis de procéder à ce travail avant que ne soit publié le ban du paisselage, entre le 18 mars et le 18 avril, selon la température et l'état du terrain.

La clé ficheuse, inventée en 1862 par un nommé Fellens, de Bar-sur-Aube, devait rendre moins pénible cette opération.

On pratiquait ensuite un deuxième labour. A l'aide de la *tête-de-bique,* sorte de raclote à deux pointes, il s'agissait en même temps de débarrasser le sol de ses mauvaises herbes, — (parfois récupérées pour l'alimentation du bétail), — et d'aérer le sol. Cela s'appelait *recouler.*

La vigne poussait de nouveaux rameaux et il était indispensable de lier ces nouvelles pousses aux échalas, à l'aide de paille de seigle. C'était l'*accolage.*

Cette paille ou *glui,* provenait de la Champagne pouilleuse. On l'avait échangée contre du vin. Coupée en brins de 0,50 m environ, chaque femme en prenait une poignée qu'elle plaçait dans son *dvantié,* avant de se mettre au travail.

Les pampres continuant leur croissance, on devait alors les rogner à la serpette, afin que la sève nourricière ne se disperse pas et n'alimente pas les pousses gourmandes plutôt que de nourrir les fleurs de vigne qui bientôt deviendraient raisins.

Un troisième labour, pratiqué avec la raclote plate, dans les premiers jours de septembre, permettait que la terre soit propre pour la vendange.

Celle-ci se déroulait après qu'on eut proclamé le ban de vendange. On réunissait à cette occasion toute la main-d'œuvre locale dont on pouvait disposer, tant au village que dans les alentours. On cite le cas de ce grand-père qui faisait à pied, ses douze kilomètres pour aller vendanger, et autant pour en revenir. On faisait aussi appel aux bonnetiers troyens.

En réalité, il existait deux bans de vendange à Bar-sur-Seine. Le premier donnait le signal de la récolte des raisins noirs. Quatre jours plus tard on s'attaquait aux raisins blancs.

C'était un lourd travail que de porter la hotte (haute de 1,10 m y compris le mantelet), qui pesait près de 55 kg quand elle était pleine de raisins, et qu'il fallait descendre sur le chemin et renverser dans la *banoire.* (Cette cuve oblongue contenait de 20 à 22 *hottées).*

La vendange terminée, on accrochait au faîte de la dernière voiture un bouquet ou un genévrier auquel on suspendait quelques fleurs ainsi que la plus belle grappe. A Landreville, on clouait ensuite ce bouquet au-dessus de la porte de la maison. Un repas plus copieux qu'à l'ordinaire terminait cette dernière journée de vendanges. On disait alors qu'on avait « fait la câgne ».

Après avoir déchargé (les raisins noirs avec la pelle de bois dans la cuve, et les blancs, à l'aide de la *coulisse*, directement sur le pressoir) on foulait et pressait.

On foulait le raisin pour obtenir le vin rouge. A ce sujet, les habitants des Riceys se plaignaient que les vignerons de la vallée de la Seine venaient trop souvent dans leurs bois pour y récolter les fruits du troène avec lesquels ils coloraient leur vin, ajoutant bien haut qu'ils n'en avaient, eux Ricetons, nullement besoin.

Les pressoirs étaient divers. A « abattage », aux poutres énormes, qui serraient avec une telle force « qu'on aurait cru entendre des coups de canon ». Avec une roue motrice sur le dessus, c'était la *briole*. Ou bien : mâconnais, qui serrait en bout, châtillonnais ou beaunois, vertical, à cliquet, fixe ou sur deux roues.

Pour le Barséquanais, les tonneaux venaient généralement de Cunfin ; on les appelait pour cela, les *cunfeignos;* ils étaient cerclés de charme ou de chataignier. Chacun contenait une pièce, soit 210 litres environ. La feuillette en tenait 110 et le quarteau 55, tandis que la pipe ou demi-muid faisait dans les 500 litres.

Rouge ou blanc, le vin était destiné à la vente. Dans le Barsuraubois, tout ce qui se vendait se faisait en vin blanc et était expédié en grande partie dans la Marne pour y être transformé en champagne. Thévenin, dans son Histoire de Lignol, indique que : « dès 1864, le commerce se faisait déjà avec Reims » et qu'en 1898 et 1899, on avait « livré aux négociants en vins de cette ville 600 hl chaque année... sans avoir jamais expédié de raisins ».

Dans l'arrondissement de Bar-sur-Seine, la production se répartissait ainsi : quatre parties de rouge pour une partie de blanc. Le gourmet passait, goûtait, et emportait des échantillons qu'il prélevait dans de curieuses fioles tout en longueur, qu'il serrait côte à côte dans sa valise de courtier.

Le vin rouge trouvait preneur à Troyes, à Paris, dans la Meuse et vers l'Est.

Puis venait l'hiver. On profitait des beaux jours pour regagner les vignes, soit pour les débarrasser des pierres qui gênaient les travaux, soit pour remonter les terres que l'érosion avait fait couler au bas de la colline. Parfois le vigneron *plousait* les friches c'est-à-dire qu'il en prélevait l'humus pulvérulent pour le porter au pied des ceps. Tout cela, bien sûr, dans sa hotte, qu'il déposait sur un *chargeou* pour la remplir ; avant d'en passer les *brassilières*.

Quelle vie pénible que celle du vigneron !

Il ne pouvait travailler sa vigne qu'à la main ; ce ne fut que vers 1890 que les premiers pieds furent alignés et qu'on put alors tenter d'utiliser les services du cheval pour labourer, malgré la vive opposition des « anciens » qui voyaient dans cette « nouveauté » la source de nombreux inconvénients. Le vigneron était levé avec le soleil, couché avec lui, on ne le rencontrait que la hotte au dos ou le *psou* à la main, à tel point qu'on ne le désignait plus, lui, sa femme et ses enfants, que sous le qualificatif de « bêtes à hottes ».

Ce qu'il mangeait ? Les produits de son jardin et de la vache qu'il élevait, d'une chèvre, d'un cochon, de lapins ou de volailles. Peu de viandes rouges ; un pot au feu parfois, ou du bœuf en daube. S'il n'emportait souvent aux vignes qu'un hareng saur, du fromage, un oignon et quelques pommes de terre, il avait aussi recours à l'ail sauvage ainsi qu'aux escargots ou *cagouilles*, qu'il faisait cuire, piqués à l'aide d'un sarment fendu en quatre à son extrémité.

Dans son tonnelet de deux litres, ou bari(l), souvent de l'eau. Mais aussi du râpé, comme il est dit qu'on le préparait à Pargues :

Du marc de raisins foulés, écrasés,
dans un tonneau en gueule.
Et puis du sucre là-dedans.
Ça fermentait.
En bas, un robinet...
Tant que c'était bon,
On rajoutait de l'eau.
C'était buvable.
En tout cas,
meilleur que de l'eau.

Et le soir, à la veillée, on « *égujait les paissiaux* » à la lueur du feu de l'âtre, alimenté par les copeaux qu'on jetait au fur et à mesure sur les bûches. C'était l'occasion de se rencontrer, en famille, avec des amis, et de se distraire aussi.

Les premières communions, les mariages, et même les enterrements, les marchés hebdomadaires et les foires locales, donnaient à tous de bonnes occasions d'abandonner le travail et de s'évader des soucis quotidens.

Restaient le bal, les fêtes patronales, et la Saint-Vincent : une messe solennelle, la réception chez le détenteur du bâton de confrérié qui offrait la brioche et le vin vieux. La Saint-Vincent ou la Saint-Paul. Saint-Vincent pour les gens du sud : Courteron, Mussy, Loches, Riceys. Saint-Paul pour Couvignon, Argançon, Colombé... On dit même que les vignerons de Fravaux et ceux de Couvignon se partageaient entre les deux. Cela leur donnait l'occasion, en s'invitant les uns les autres, de profiter de deux dimanches de fête consécutifs en janvier.

S'il fait beau ce jour-là, on se réjouit aux Riceys ; le soleil est le signe d'une vendange fructueuse.

Saint-Vincent clair et beau !
Les Ristons boivent
Dans l'grand godo.

ou bien encore

Saint-Vincent clair et beau
Amène plus de vin qu'd'eau.

Il est vrai qu'il n'était pas toujours « bien grand » le verre dans lequel buvaient les vignerons de cette époque. La récolte était-elle mauvaise ? C'était la misère. Le vin abondait-il ? Il se vendait mal et à bas prix.

Ainsi nos vignerons étaient-ils constamment inquiets, tourmentés par l'incertitude de la récolte et la fluctuation des cours, ne sachant que souhaiter : moins de vin et le vendre plus cher ou bien en faire un peu plus et risquer de ne point trouver acquéreur.

Le cahier tenu par Ambroise Faillenot de Spoy reflète assez bien cette situation et par conséquent l'état d'esprit qui en résultait. Qu'on en juge.

1867-moyenne ennée en grin et foin et paille mais pas de vin-dan 60 hommes on faisait 3 pièces de vin-le prix de 70 F la pièce

1869-bonne moyenne année en grin et en vin, en paille en foin-tout alai bien dans le commerce

1873-récolte des vignes-l'une dans l'autre a porté une ottée l'homme à peu près.

1875-beaucoup de vin et de petite qualité ; le prix est de 25 F la pièce

1876-les vignes permettaient d'espérer encore une moyenne récolte lorsqu'une grêle était survenue le 23 juillet, suivie d'une autre qui est tombée vers le 18 août anéantirent toutes les récoltes-le vin s'est vendu 60 à 70 F la pièce de 210 litres

1878-restera longtemps en mémoire pour l'abondance et la bonne qualité du vin-les vignes portant jusqu'à 4 pièces et demie l'homme... le prix est de 40 F la pièce.

Le phylloxéra apparut entre 1905 et 1910. Les vignes périrent et les vignerons qui s'entêtèrent à replanter, (par exemple à Courteron) mirent près de 10 ans pour reconstituer leur vignoble, et furent de ce fait autant de temps sans récolter quoi que ce soit. Dans sa vigne l'été, sur la voie du chemin de fer en construction l'hiver et souvent embauché pour la moisson sur les hauts plateaux (Beurey, Magnant) avant que ne débutent les gros travaux, comme le vigneron regrettait sa vie incertaine d'autrefois ! On était à l'aube de grandes transformations.

J. Daunay.

D'après les renseignements de M. Maury, Directeur de l'UCAVIC à Bar-sur-Seine et les archives de la Safac.

UN JEUDI DANS LE TEMPS
(AVRIL 1915)

Y a encô pas bé longtemps qu'lu cô i a chanté, qu'maman m'apeule pou aller aux veignes sermenter. Je me leuve, j'mange de la soupe coupée et pendant qu'maman elle tire la vèche, j'beille des écalos de pois aux lapins, des petites greunes aux poulets, sous le bloron, aveu d'iau; j'fais bé garde de ne pas tumer aveu mon siau.

J'prends aussi du froumège dans le chazron pour beiller au chaît, et on s'en va. I fait déjà bé chaud quand j'arrivons au cotiau.

Dans les rayons de veigne, je ramâche les brins de serments, — j'nous chauffons bé l'hiver aveu les serments, — C'est maman qui les lie aveu des mancines.

A midi j'entendons les houmes s'houper pou aller goûter.

Nous, j'vons pas dans la loge mais dsous un âbre. J'fons une trempée dans nos coupotes. Un œu. Du froumège. J'vons souvent tûter au baril de râpé.

En rvenant, j'sons bé laissée et j'ai mau aux pieds ai cause de mes souyés trop justes qui me font des bouilles. Mais i faut qu'i duraint la saison.

Sur le chemin, j'cueillons des clochettes de Pâques, pour teinde les œufs.

En rentrant à la mâjon, j'fons une frouée de serments pou faire cueure une omelette aux herbes et j'vons nous coucher bin esquintés.

Marguerite CHOLLOT
(Courteron)

Glossaire
Soupe coupée : soupe à l'oignon avec eau et lait
J'beille : je donne
Des écalos : des cosses
Pois : haricots
Bloron - cage à poulets
Tumer : renverser
Mancine : clématite sauvage
Houper : appeler en criant
Loge : cabane dans la vigne
Trempée : pain trempé dans du vin
Coupote : écuelle de bois
Goûter : dîner (à midi)
Tûter : boire (parfois avec une paille)
Bouille : boursouflure de la peau
Clochette de Pâques : anémone pulsatile
Frouée : feu vif

Hautvillers. Entrée venant de Cumières.

Plantation de la vigne.

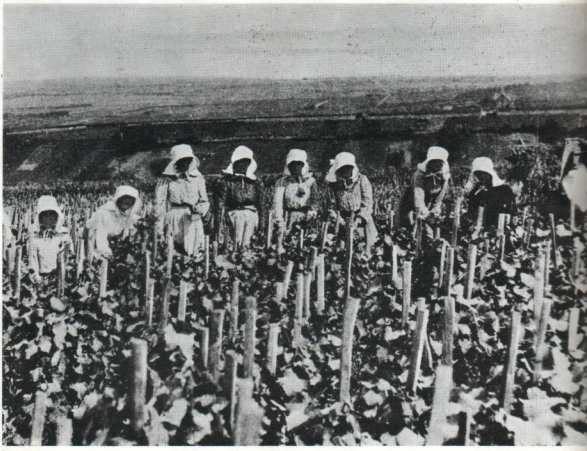
Taille de la vigne.

Hourle.

Fichage des échalas.

46-1

Labourage de la vigne.



Rognage.

Liage.

Traitement au pal injecteur.

Sulfatage au vermorel.

Luxembourg. Culture de l'osier.

La tonnellerie.

Vendange : cueillette.

Vendange : les paniers.

Les clayettes : épluchage.

Les épluceuses.

Repas de vendanges.

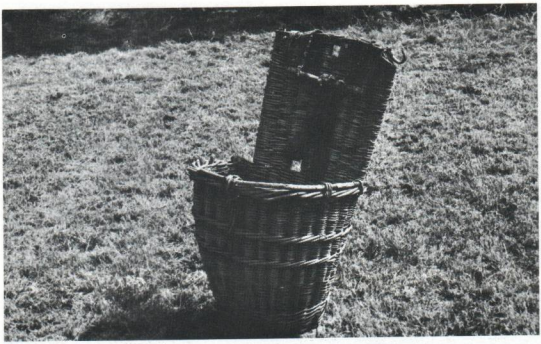
Chargeurs : transport du raisin.

Transport des banoires.

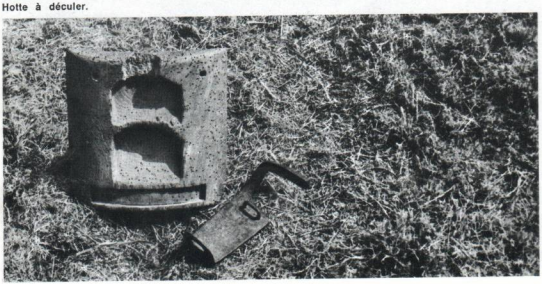
Délichage.

Balayage du mouron.

Retour des vignes.



Hotte à déculer.



Bouclier et clé ficheuse (sans sa courroie).

Serpettes.

BEL EN CHÉ

LES CULTIVATEURS BONNETIERS A POUAN

Au XIXe siècle, de très nombreuses familles du village vivaient dans des maisons construites en pans de bois ou en murs épais faits de craie et de « carreaux de terre », protégés extérieurement par un enduit grossier à la chaux. La plupart de ces vieilles maisons étaient couvertes en chaume et les sols consistaient en terre battue. La toiture à deux versants avait des avancées assez longues pour mieux protéger les murs. En façade, la toiture s'arrêtait à trois mètres du sol ; mais l'autre versant descendait beaucoup plus bas, presque jusqu'à terre. La partie façade avait des pièces de hauteur normale, mais celles qui se trouvaient sur la partie arrière étaient mal éclairées, souvent par une petite fenêtre au pignon; c'étaient « les chambres basses » de la maison.

Lorsqu'une famille possédait quelques hectares de terre en culture, l'ensemble construit ne représentait qu'un seul et même bâtiment à l'aspect absolument identique. L'étable prolongeait l'habitation avec communication intérieure, puis perpendiculairement se dressait une grange pour abriter les récoltes.

Le produit de quelques hectares de notre Champagne « pouilleuse » ne suffisait pas à alimenter le budget familial et ne permettrait pas non plus l'achat d'un cheval et des indispensables outils pour le travail de la terre. Il était nécessaire de s'assurer l'aide d'un cultivateur plus « important », en offrant en contrepartie, ses bras, à l'époque des travaux de récolte, fenaison et moisson, et trouver aussi un travail pour la morte saison afin de parfaire le revenu familial.

L'industrie du textile (et, en particulier, de la bonneterie, en plein essor dans la région), offrait aux habitants des campagnes, une activité nouvelle et souvent complémentaire, celle de bonnetier façonnier. Les usines de Troyes fournissaient le matériel et la matière première nécessaires.

Le « métier français », conçu pour la fabrication des gants ou des bas, prenait place comme un meuble dans la cuisine qui était toujours la pièce du logement la mieux éclairée et chauffée.

Le métier comportait un solide bâti de bois — le fût du métier — qui supportait le mécanisme et servait de siège à l'ouvrier. Le mouvement alternatif des « jeteurs de fil » sur la « fonture » était transmis par un jeu de pédales dont chacune était reliée à un petit câble de corde coulissant sur une poulie de bois. A chaque rangée, le bonnetier manœuvrait à la main la barre porte-aiguilles et déclenchait du pied la troisième pédale commandant la « presse ».

Certaines familles vivaient exclusivement du travail de la bonneterie. Dans ces foyers, deux métiers étaient installés dans la cuisine, de chaque côté de la fenêtre, pour permettre de profiter au maximum de la lumière du jour. Le couple travaillait ainsi, chacun sur son métier, dos à dos, des journées entières qui se prolongeaient souvent après le repas du soir. Les lampes à pétrole fournissaient l'éclairage. Une boule de verre remplie d'eau placée contre chaque lampe, faisait office de lentille et projetait un faisceau de lumière plus intense sur la partie en cours de fabrication. Le fil livré en écheveaux était enroulé sur des bobines au moyen d'un petit appareil en bois appelé « bobinoir ».

A la fin de la semaine, le travail effectué était placé dans un sac et confié à un « messager » qui le déposait à l'usine de Troyes pour la réception. Au retour, le sac revenait avec la matière première nécessaire pour la semaine suivante et la paye pour le travail rendu.

LES BATTEUSES FIXES A MANÈGE

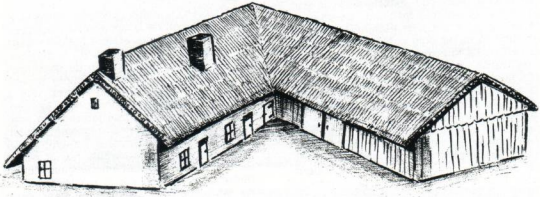
La mécanisation de l'agriculture, déjà en marche dans les grandes régions céréalières au XIXe siècle, ne pénétra que très lentement dans notre Champagne sèche. Elle ne touchait que quelques branches de l'activité des exploitations, en particulier la moisson et le battage. Mais seules les plus grosses fermes pouvaient en profiter. C'est à cette époque qu'ont été construites des granges comportant un système de battage mécanique incorporé au bâtiment.

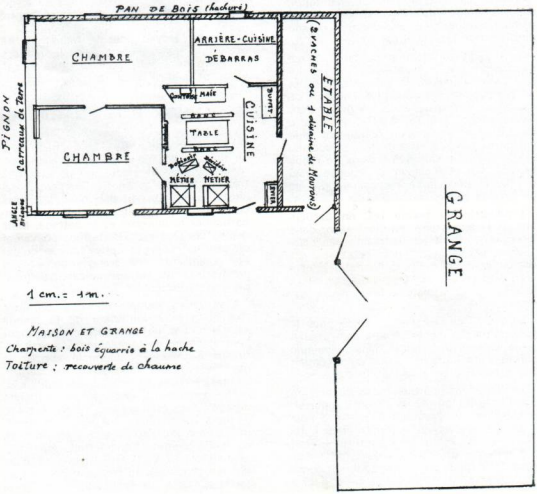
L'ensemble comprenait une batteuse fixe installée à l'intérieur de la grange et, y attenant, un manège à chevaux pour l'entraînement de la machine. Un petit bâtiment à toiture pentagonale abritait le manège. Celui-ci comportait, au centre, un axe vertical en bois, supportant à sa partie supérieure une grande couronne dentée. L'axe était traversé par une pièce de bois horizontale dont les deux extrémités portaient l'attelage des chevaux. La couronne dentée transmettait son mouvement rotatif vertical à un pignon d'angle qui produisait le mouvement horizontal nécessaire au fonctionnement de la

batteuse. Celle-ci était des plus simples : un batteur, un « tire-paille » pour évacuer la paille battue sur une claie d'où elle était reprise en brassées par un ouvrier et bottelée avec un lien de paille.

Si ce système de battage fixe représentait un réel progrès sur le battage au fléau, il ne permettait pas de résoudre le problème du transport des gerbes sur le plateau de la batteuse. Aussi fut-il très vite remplacé, d'abord par la batteuse sur roues actionnée par un manège mobile, puis par la batteuse entraînée à l'aide d'une locomobile.

Les entreprises de battage à vapeur se sont ensuite multipliées et la petite batteuse fixe n'était plus utilisée que pour le battage des semences. De nos jours elle a disparu de toutes les granges. Seul le coquet bâtiment du manège subsiste, vestige de cette mécanisation agricole encore rudimentaire.





MAISON ET GRANGE
Charpente : bois équarris à la hache
Toiture : recouverte de chaume

LES BATTEURS EN GRANGE

Autrefois, le battage des céréales : seigle, blé, orge, avoine, se faisait au fléau. Au cours du XIXe siècle, les premières batteuses mécaniques firent leur apparition dans les régions de grande culture. Mais, dans notre Champagne sèche, le battage au fléau s'est prolongé jusqu'aux premières années de notre siècle.

A cette époque, la main-d'œuvre ne manquait pas dans nos campagnes. De nombreux ouvriers trouvaient du travail dans les fermes à l'époque des grands travaux de fenaison, de moisson ou de semaille ; mais, en hiver, le battage restait pour beaucoup d'entre eux l'unique ressource.

Ils se constituaient en petites équipes (souvent deux hommes, quatre au maximum), et entreprenaient ainsi le battage d'une grangée.

J'ai pu, dans ma jeunesse, recueillir les souvenirs d'un de ces batteurs en grange ; cela me permet de faire revivre aujourd'hui — alors que le rendement des moissonneuses-batteuses s'exprime en tonne-heure — le travail lent et pénible du battage au fléau.

Ce travail commençait le matin avant le jour. Les batteurs préparaient l'airée à la lueur d'une lanterne tempête. L'un des ouvriers jetait, à partir de la *poutée*, les gerbes dans l'aire de la grange, tandis que l'autre les disposait sur toute la longueur de l'aire en les plaçant côte à côte sur deux rangs, les épis se faisant face et se touchant. L'airée préparée, le travail de battage commençait. Armés de leur fléau appelé ici *flé*, les deux ouvriers se plaçaient à l'extrémité de la double rangée de gerbes, face à face, à une distance d'environ un mètre cinquante pour leur permettre de manœuvrer leur outil sans risque pour le partenaire. Ils frappaient en cadence la même gerbe, au même endroit, jusqu'à ce que le grain ait quitté l'épi, et progressaient lentement, l'un avançant, l'autre reculant pour atteindre enfin l'extrémité de la double rangée de gerbes, et terminer ainsi cette première partie de l'opération.

Les gerbes étaient ensuite retournées et le battage recommençait. A une cadence bien rythmée, les fléaux se levaient et s'abattaient, la *batte* de l'outil exécutant en l'air une rotation avant de venir frapper les épis.

Les gerbes battues sur les deux faces étaient ensuite débarrassées de leurs liens et étendues sur place, pour faire apparaître les épis se retrouvant à l'intérieur de la gerbe ; puis le battage reprenait, les fléaux frappant la paille pour en extraire les derniers grains.

La paille était reprise à la main par petites poignées pour laisser sur place la totalité du grain et les balles, appelées ici *paillotes*. Le batteur déposait cette brassée de paille bien secouée sur un lien de paille de seigle pour en faire une bottée appelée à cette époque un *baco*.

L'aire une fois débarrassée de toute la paille, la couche de grain mélangée de menues-pailles était étendue, passée au *fauchet* pour en extraire le maximum de menus déchets, épis cassés, bouts de paille, etc...

Une nouvelle airée était alors mise en place et les batteurs reprenaient leur travail au fléau, prolongeant bien souvent ces courtes journées d'hiver à la lueur d'une lanterne.

Au fil des heures et des jours, la couche de graine augmentait sous les pieds des batteurs ; il était alors nécessaire de « relever » le grain pour en faire le nettoyage. A cette époque, le tarare était déjà utilisé. Il permettait de séparer assez facilement le grain des balles, des déchets et poussières. Un second passage au tarare permettait d'obtenir un grain enfin propre à la livraison (au moulin).

Avant l'utilisation du tarare, le nettoyage du grain battu au fléau se faisait à l'aide du van, large corbeille d'osier en forme de coquille et munie de deux anses. Pour utiliser cet instrument, l'ouvrier se plaçait le dos au vent, tenant par les anses cette corbeille contenant du grain à nettoyer. En appuyant contre son corps le bord relevé de la corbeille, l'ouvrier faisait sauter le grain sur la partie plate par des mouvements de saccades de bas en haut, et le vent emportait les impuretés.

Les ouvriers batteurs n'habitaient pas toujours le village de leur employeur ; ils devaient parfois faire les déplacements de leur domicile au lieu de travail, chaque matin et chaque soir, à pied et souvent en hiver, par des températures très pénibles.

Quant au salaire perçu, il était celui de la morte saison... un salaire de misère.

René MOROT
Pouan-les-Vallées

JASÉES

J'ai du bon tabac.

Dans le bureau de Monsieur Davot, maire de Bar-sur-Aube et conseiller général, il existe une fresque curieuse qui représente deux individus, l'un offrant à l'autre une prise.

On ne prise plus guère actuellement, pas plus qu'on ne chique. Le tabac vendu en paquets conditionnés n'a plus qu'une lointaine parenté avec celui que la débitante de village pesait dans une balance à plateaux de cuivre, avant de l'enfermer dans un cornet de papier qu'elle confectionnait elle-même.

Mais nos lecteurs ont peut-être à nous dire à ce sujet. Probablement possèdent-ils encore une vieille tabatière, ou mieux, une rape. A moins qu'ils ne connaissent une anecdote relative au tabac. Nous ferons volontiers la synthèse de leurs communications.

Un pressoir à deux vis.

L'un de nos adhérents vient de céder à la Safac, — pour un prix qui nous a paru raisonnable, — un pressoir d'un type particulier : à deux vis en bois, démontable donc transportable.

Un autre de nos amis, — M. Fèvre, — a bien voulu prendre en charge la rénovation de cet instrument qu'on peut dater du 17e ou du 18e siècle. Nous pourrons alors le présenter et en parlerons plus en détail dans un numéro ultérieur de notre revue, celui qui sera consacré à la Fête du champagne qui se tiendra à Essoyes le 24 août 1975.

Il serait intéressant que nos lecteurs nous disent où il existe encore de vieux pressoirs, acceptent de les décrire et indiquent comment ils fonctionnaient.

Cloches et clochers

Comment sonne-t-on les cloches et quand les sonne-t-on ? Que disent-elles ? Sur quel air ? Croit-on qu'elles aient quelque pouvoir de guérison ou de protection (contre l'orage par exemple) ? Par quel instrument les remplace-t-on pendant la semaine Sainte ? (nom local) Histoires et légendes concernant cloches et clochers. Vieux sonneurs...

Aidez-nous à compléter ce dossier, qui promet d'être fort intéressant.

Stages de fin de semaine

Comme chaque année, la Safac — en étroite collaboration avec la Direction Départementale de la Jeunesse et des Sports — aura tenu ses week-ends habituels. Ceux-ci auront permis aux dirigeants, aux jeunes des groupes et aux isolés amateurs de folklore, de se rencontrer et de travailler en commun.

— 13 octobre 74. Rencontre franco-polonaise à Celles-sur-Ource, avec les groupes de Celles, Polisot et Riceys. Ce, grâce à l'obligeance et au dévouement des **Queu-ntons** qui, malgré la période difficile des vendanges, ont assuré la réussite de cette journée.

— 20-21 octobre 74. Danse et folklore polonais. Week-end animé par Monsieur Roman Matysiak, chorégraphe de la Ville de Zielona-Gora, avec la participation des dirigeants et des membres du groupe : Aide Intellectuelle Polonaise de Troyes.

— 26-27 octobre et 23-24 septembre 74. Initiation à la danse populaire. Direction : Marguerite Garbison. (Notre ami Bernard Hampe, qui a dû subir une petite intervention chirurgicale, au genou, n'a pu, cette année, assurer la co-animation de ce stage.)

— 16-17 novembre 74. Danse champenoise. Direction Gilbert Roy et Michèle Gonzalès.

— 11-12 janvier 1975. Chorégraphie, avec Gilbert Roy.

Au total, cinq week-ends de bonne tenue qui ont regroupé plus de 200 participants. Un travail dont la Safac est fière à juste titre, mais qu'elle n'aurait pu mener à bien sans le concours de tous les organismes qui l'ont aidée. Une occasion pour elle de remercier une fois encore, la Direction Départementale de la Jeunesse et des Sports, le Conseil Général de l'Aube, la Caisse d'Allocations Familiales, la Caisse d'Epargne de Troyes et la Municipalité de La Chapelle-Saint-Luc pour leur aide financière et technique.

Si vous m'aviez prévenue.

— Si vous m'aviez prévenue que vous alliez éditer votre enquête sur « les pompiers », j'aurais pu vous donner une anecdote intéressante sur le sujet.

— Mais il n'est pas trop tard, chère Madame. La rubrique « Bel en Ché » accueillera volontiers votre communication. Bien au contraire, elle permettra à notre étude, — qui n'avait rien de définitif, — de reprendre intérêt. Peut-être donnera-t-elle à d'autres de nos lecteurs l'idée de donner, eux aussi, leur avis sur ce bulletin.

Des nouvelles des groupes

En décembre 1974, à Bar-sur-Seine, Lou Vau Champeignat de Celles-sur-Ource nous a comblés. Par le spectacle qu'il a présenté, il a donné la preuve que nos groupes, après un travail opiniâtre de plusieurs années, pouvaient se hisser au niveau des meilleurs, sinon les dépasser.

Merci à ceux qui nous aident pécuniairement

La majorité de nos lecteurs ont accepté de verser à la Safac le montant d'un abonnement de soutien pour 1975. Quelques-uns ont ajouté un petit « don » à leur cotisation. De fidèles amis se sont inscrits comme « membres bienfaiteurs ».

C'est une forme d'aide à laquelle la Safac est, — par la force des choses, — très sensible.

Que nos amis trouvent ici l'expression de nos remerciements. Nous les assurons de notre dévouement à la tâche que nous nous sommes fixés.

Fontaine Saint-Firmin

Monsieur Prot nous écrit : « J'ai lu avec intérêt la communication de M. Diligent sur St Firmin dans le n° 44. Je connais cette histoire parue dans un almanach-annuaire de Bar-sur-Seine, mais elle se rapporterait au château.

J'ai connu le ru de Saint-Firmin avant le captage de la source ; c'était un filet d'eau et je ne vois pas la possibilité de se noyer. C'est plus vraisemblable dans le domaine du château traversé par la Seine et la Laignes ».

A la gloire du champagne

La Commanderie du Sacre Bouchon est née le 2 février 1975, portée sur les fonts-baptismaux par la Confrérie de Saint-Vincent des vignerons aubois, le groupe Jeune Champagne et un groupe folklorique... bourguignon.

Centenaires (N° 45)

Le conte de Mathusalem nous avait été donné par M. Placide Thillerot à Brévonnes.

En pages 21 et 24 figurairent les portraits de Mesdames Pitais de Metz-Robert et Gaillier de Chamoy.

(Cartes postales toujours obligeamment prêtées par M. A. Dernuet.)

safac

société des amateurs de folklore et arts champenois

FOLKLORE DE CHAMPAGNE

Rumilly-lès-Vaudes 10260 St-Parres-lès-Vaudes CCP 16832-44 Paris

Au service des Arts et Traditions de la Champagne Aube - Marne - Haute-Marne

Complétez votre collection FOLKLORE DE CHAMPAGNE

Numéros disponibles

Les 2 premiers numéros	3 F
3 Villeneuve-au-Ch.	ép.
4 Saint-Aubin	ép.
5 Huit danses d'Aube	ép.
6 Gyratas d'antan	ép.
7 Rumilly	ép.
8 Défense du toquat	ép.
9 Carnavals aubois	4 F
10 Cuisine traditionnelle	ép.
11 Comptines et jeux	ép.
12 Toquets et toquats	5 F
13 Contes et histoires	ép.
14 A Courteron	4 F
15 On dansait à	4 F
16 Blancs bonnets	4 F
17 Jeux de garçons	ép.
18 Lampe à huile	4 F
19 Tulles et tuiliers	4 F
20 Le jeu de l'arc	ép.
21 Costume de Celles	ép.
21 b Fiches costumes	1 F
22 Chansons à boire	4 F
23 Maison d'Ailleville	ép.
24 Le tir à l'oie	4 F
25 Le bourrelier	4 F
26 Les Notre Dame	4 F
27 Girouettes	ép.
28 Narrées	ép.
29 Val Perdu	ép.
30 Bal à Bragelogne	4 F
31 Costumes St-Dizier - Wassy	4 F
32 Eaux merveilleuses	4 F
33 Le chalnetier	4 F
34 Vieux mots vignerons	4 F
35 Beurre et fromages	4 F
36 Histoires irrévérencieuses	4 F
37 Quatre vingts outils	4 F
38 Le Charbonnier	4 F
39 Maisons rurales	4 F
40 Chante ma Champagne	4 F
41 Plantes pour guérir	4 F
42 Maisons à pans de bois	6 F
43 St-Hubert et la rage	4 F
44 Au feu	4 F
45 Centenaires	4 F
Abonnement 1975	
46 Vigne en foule	6 F

Commandez les disques DANSE MA CAMPAGNE

Safac 1

Soyotte d'Aube
Accrebales de Vendeuvre
Claquettes de Vendeuvre
Olivettes de Bar-sur-Aube

Safac 2

Gigue de Villeneuve
Danse des Anguilles
Polka de l'Ardusson
Marche de Saint-Aubin

Safac 3

Soyotte de Fouchères
Gigue de Fouchères
Marguerite de Fouchères
Sicilienne de Fouchères

Safac 4

Gigue de Bar-sur-Aube
Chiberli de Langres
Rondanse de Vendeuvre
Pioche des Riceys

Safac 5

Marche Napoléon
Boulangère
Danse des serviettes
Valse Vienne

Chaque disque ..... **12 F**

Pour vos spectacles : Demandez à la Safac la liste des Groupes susceptibles de vous donner leur programme.

Bulletin d'abonnement ou de commande à renvoyer à

S.a.f.a.c., Rumilly-lès-Vaudes, 10260 Saint-Parres-lès-Vaudes

ou à la Direction Départementale Jeunesse et Sports (S. a. f. a. c.), Ancien Evêché, 10042 TROYES-CEDEX

NOM : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

demande : (1) à souscrire un abonnement de soutien à la Revue 20 F
à s'abonner à la Revue (tarif réduit) 15 F
à s'inscrire comme Membre bienfaiteur 100 F
(Service gratuit de la Revue et des disques)
à recevoir les disques suivants : 1-2-3-4-5 F
à recevoir les anciens n° suivants : ..... F
TOTAL F

Ci-joint chèque (postal ou bancaire)
S.a.f.a.c. CCP 16 832 44 Paris

date et signature :

(1) Complétez, rayez les mentions inutiles.

LE LIJOU

Des lecteurs satisfaits

« Je tiens à vous remercier bien vivement pour l'envoi si rapide des deux disques demandés qui sont, comme les autres de la série, une très bonne réussite.

Bravo donc pour le folklore de Champagne qui se fait si bien connaître par votre société, cela manquait, c'est le cas de le dire, dans le « concert » de nos vieilles provinces. M.R. 52300 Joinville.

« En renouvelant les chaleureux compliments des « exilés » parisiens à toute l'équipe. Savoir retrouver, sérier, faire revivre le passé, et renouveler l'intérêt, et entretenir l'émotion du lecteur amoureux de son vieux pays natal, ce, mois après mois, depuis tant d'années, force l'admiration. H.V. Paris. »

« La Safac est incontestablement une des sociétés locales les plus actives... elle contribue de façon exemplaire à la conservation et à la sauvegarde du patrimoine pré-industriel dans le département de l'Aube. J.P.P. Paris. »

« Il me semble, à vous lire, que c'est plutôt à moi de recevoir vos conseils que l'inverse. Si tous les départements étaient comme l'Aube, la tâche de l'historien des techniques serait bien facile et bien agréable. F.S. Paris. »

Permettez-moi de vous dire le vif intérêt que j'ai pris au bulletin d'ethnologie champenoise que vous éditez. M. N. Paris.

Vous remerciant encore bien sincèrement de la qualité de votre revue. J.D. Troyes.

Je vous remercie de l'envoi rapide de votre collection qui fera les délices de M. et Mme J.F.L. Paris.

Nous avons lu avec tant d'intérêt les Nos 23 et 29 que nous vous commandons votre collection. M.A.L. Paris.

Je suis toujours très content de votre revue. S.D. Marigny.

Amitiés. Bravo. J.M.C. Romilly.

Avec mes compliments pour la qualité de votre revue qui restitue « chaleureusement » le folklore et ces arts et traditions populaires de Champagne. D.P. Reims.

Merci à nos amis de nous avoir dit leur satisfaction. Mais la Safac fait aussi son profit de toute remarque ou critique constructive. Mieux, elle accueille volontiers toute recherche, tout travail, tout document, qui peut enrichir notre connaissance du folklore de notre province.

Sefco

17000 La Rochelle, septembre-octobre 1974

Revue toujours accompagnée de son supplément en patois : Le Subiet.

Dans ce numéro, Madame Fournier étudie Le mobilier des bébés en Loudunois(en particulier les instruments avec lesquels le jeune enfant pouvait apprendre à marcher), et M. Chatelier poursuit son étude sur les engins utilisés en Poitou par les chasseurs braconniers.

Folklore

Revue d'ethnographie méridionale
Carcassonne, été 1974

Divers articles. La cueillette des rosillons (lactaires délicieux). La procession de la Fête-Dieu d'Aix L'occitan à l'église au 19e siècle. La sorcière de Montclar.

Les Cahiers Haut-Marnais

Chaumont, troisième trimestre 1974

Noté : H. Ferrand. La Saint-Antoine à Fayl-Billot. G. Dillemann. Enquête sur les bâtons de procession, bâtons de saints ou bâtons de confrérie en Haute-Marne (suite).

Pays de Bourgogne

Dijon, quatrième trimestre 1974

Toujours une quantité de documents, notes et notules, qu'on lit de A jusqu'à Z, et dans lesquels il est intéressant de glaner.

Lemouzi

1900 Tulle, octobre 1974

Parmi de nombreux articles touchant à l'archéologie, l'histoire-géographie, la langue et les traditions limousines, les lettres et les arts, citons : Marcel Coq. La limite linguistique du Limousin dans le département de la Charente. P. Lavergne. Les bons et les mauvais jours. (Il s'agit des jours de mai. Les premiers sont nocifs et livrés aux agissements des sorciers. Par contre, il est bon de semer certaines plantes ou de couper la queue des agneaux le 6 mai.)

Barbizier

Bulletin de liaison du folklore comtois
Besançon, décembre 1973

Des croquis nets et précis rendent la lecture de cette revue très agréable. Ce numéro est presque entièrement consacré à la fabrication des fromages : munster, morbier, comté, fromage pourri...

Qui est Barbizier ? Une marionnette de la crèche bisontine, un personnage fier de sa profession de vigneron, noble malgré sa misère, l'incarnation du héros pour le peuple de cette région.

Ce bulletin rend compte aussi de l'immense effort accompli pour la constitution du musée d'art populaire implanté à la Citadelle de Besançon, et particulièrement de la section d'agriculture et de la pastorale (lait, beurre et fromage).

Certains organismes

Ont eu l'amabilité de s'intéresser à FOLKLORE DE CHAMPAGNE et de citer ses efforts en faveur des Arts et traditions de notre province.

Qu'ils en soient remerciés :

Idées pour tous, 33, rue Auguste-Bosc, 30000 Nîmes. Informations. Opinions. Discussions. Notes de lecture. Revue de Presse. Littérature. Poésie. Fiction. Humour. Jeux. Enquêtes. Courrier. Relations. Loisirs. Concours littéraires et autres. Documentation culturelle, sociale, philanthropique. Pan-Diffusion. Spécimen contre timbre poste français ou coupon-réponse international.

Bibliomax-Office 7, rue de l'Enfer, Chalaines, 55140 Vaucouleurs. Livres anciens et modernes classés par genre. Cartes postales. Documents. Recherches. Sélections mensuelles.

En Belgique

Monsieur Roger Pinon nous envoie de Belgique un magnifique album de 80 pages qu'il a entièrement consacré au folklore. Dans son introduction, l'auteur analyse avec beaucoup de bonheur le folklore en lui-même dans ses différents aspects et dans ses rapports avec les concepts qui le côtoient.

Nous aurons probablement l'occasion d'emprunter à son ouvrage. Citons seulement ce passage, détaché de la page 14 : « Parce qu'il (le folklore) est humanisme, il donne à l'homme le moyen d'assumer tous les aspects de sa condition. Et surtout il procure au peuple des comportements éprouvés qui l'aident à s'adapter aux circonstances les plus mouvantes de l'existence individuelle et sociale ».

Soixante pages sont ensuite consacrées chacune à une photographie accompagnées de commentaires, réparties en trois thèmes : les métiers, les fêtes de l'année, les jeux. Un très bel album.

JULIEN

Il était l'âme de son groupe. Il en était aussi la tête.

En chaque jeune, et dès le premier contact, il voyait un copain. Profondément, avec tout son cœur, il s'attachait à lui.

Tous les adultes qu'il a côtoyés ont apprécié sa bonne humeur et sa rude franchise, sa disponibilité et la foi qu'il avait en son métier d'animateur.

Julien Scrève n'est plus. Le groupe folklorique chapelain est en deuil. Ses amis, la Safac, silencieusement, méditent.

Julien n'avait que 39 ans.